

American Stout Cytrusowy

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **10**
- SRM **31.7**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale	4.2 kg (55.6%)	80 %	---
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (9.3%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4%)	78 %	400
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (4%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.6%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.2%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Columbus/Tomahawk/Zeus	300 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-04	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	30 g	Gotowanie	60 min